

Karlos Arguiñano prepara 2 recetas con quesos TGT para este verano

Tras renovar su colaboración por un año, TGT y Karlos Arguiñano crean dos recetas frescas, ligeras y deliciosas para un aperitivo o un postre estival

Si algo trae el verano es mucha apetencia por platos ligeros y fresquitos, y cero ganas de pasar horas en la cocina. Dos fenómenos que han inspirado al popular cocinero Karlos Arguiñano, quien acaba de renovar por un año su colaboración con la marca quesera española TGT, a diseñar dos sencillas, rápidas y divertidas recetas, ideales para un aperitivo al pie de la piscina, o de postre como magnífico broche a una cena estival en el jardín.

Bocados de queso Oh My Cheese rellenos de higo con mermelada de tomate

Ingredientes (4pax): 12 bolitas de queso fresco de cabra (relleno de higo), 1 barra de pan con semillas, 12 hojas de albahaca, Aceite de oliva virgen extra, perejil. Para la mermelada de tomate: 1 kg de tomate maduro, 300 g de azúcar, zumo de ½ limón

Elaboración: Para hacer la mermelada de tomate, retira el pedúnculo de los tomates, hazles un corte superficial (en forma de cruz) por la parte inferior) y escáldalos brevemente en una cazuela con agua hirviendo. Retíralos y deja que se templen. Pela, retírales las semillas y córtalos en dados. Pesa el tomate (quedará en unos 700 g) y ponlo en una cazuela. Agrega el azúcar y el zumo de limón. Mezcla y cocina los ingredientes a fuego suave durante 45 minutos. Retírala del fuego y deja que se enfríe. Pica la albahaca y májala un poco en el mortero. Añadir 3 cucharadas de aceite y mezcla bien. Cortar 16 rodajas de pan y tuéstalas (horno o tostador). Unta las rebanadas de pan con un poco de mermelada, pon encima una bolita de queso cortada por la mitad y riégalas con un poco del aceite de albahaca. Sirve 3 tostadas en cada plato y adorna con unas hojas de perejil.

Consejo: Para hacer la mermelada de tomate, hay que añadir más o menos de la mitad del peso del tomate en limpio (pelado y sin semillas). En este caso quedan quedado 700 g de tomate, por lo que se puede añadir 300 g de azúcar. Karlos Arguiñano ha elaborado en 2 minutos: bocados de queso y membrillo

Bocados de queso Ahuyentalobos con membrillo

Ingredientes (4 pax): 2 rebanadas de pan de molde sin corteza, 120 g de queso de oveja curado, 120 g de membrillo, mermelada roja aligerada con agua, 4 nueces (8 medias), hojas de menta

Elaboración: Tuesta las rebanadas de pan de molde en un tostador y corta cada una en 4 cuadrados. Corta 16 dados de queso y 16 dados de membrillo (cada uno debe tener el tamaño de un cuarto de los cuadrados de pan). Intercala los dados de membrillo y de queso sobre el pan tostado. Poner una cucharadita de mermelada y media nuez sobre sobre cada cubo. Sirve y adorna los platos con unas

hojas de menta.

Consejo: Acompañar con mermelada roja (fresa, frambuesa, arándano)

Dos quesos imprescindibles con la firma TGT

Considerado un “must” del verano para aquellos paladares atrevidos que buscar romper con lo convencional, las perlas de queso de cabra de OH MY CHEESE son inconfundibles por su sabor, y muestran el lado menos convencional del queso con presentaciones originales, mezclas curiosas y una forma sorprendente de experimentar el queso.

Ahuyentalobos, por su parte, es también toda una experiencia sensorial. A base de leche cruda de oveja y madurado 8 meses con un tratamiento en superficie basado en aceite, es un queso con carácter, nacido de una oveja de carácter.

Sobre TGT

Fundado en 1963 por Teodoro García Trabadelo, el Grupo TGT es referente dentro del mundo de la producción y la distribución de queso a nivel nacional. El compromiso de ofrecer la más amplia gama de los mejores quesos se mantiene una generación más tarde, para que el consumidor pueda elegir, experimentar y disfrutar cada día de los mejores quesos y productos lácteos. TGT es una empresa familiar, con crecimiento a nivel global, pero manteniéndose fiel a sus raíces y a su historia. Fabrica, vende y distribuye los mejores quesos europeos.

El porfolio de TGT incluye marcas como Ronkari, Ahuyentalobos, Tio Resti, El Galan, Ronkari Blue, Leyes de Baztán y Oh My Cheese, entre otras.

TGT es la empresa quesera española líder y actor clave en la industria láctea. Actualmente cuenta con 18 delegaciones por toda España, 12 fábricas propias y 2 integradas. La empresa se muestra orgullosa por fabricar la más amplia gama de D.O.P. en España, incluyendo: Manchego, Roncal, Idiazábal, queso fresco de Murcia, Tetilla, Arzúa Ulloa, Cabrales y Mahón.

Datos de contacto:

Cristina García
606704509

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>